

Guia da Cozinha Festa!

REEDIÇÃO

DOCINHOS & SALGADINHOS

TESTADOS E APROVADOS!!!

TODAS AS RECEITAS
**PODE
CONFIAR!**
TESTADAS

Apenas
R\$0,99



**25 Docinhos
irresistíveis!**

53

28 Salgadinhos maravilhosos!

TENTAÇÕES

Canudinho de coco

Tempo: 1h30 (+ 15 min descanso)

Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 xícara (chá) de água morna
- ✓ 1 colher (sopa) de gordura vegetal
- ✓ 1 gema
- ✓ 2 colheres (chá) de aguardente
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- ✓ Farinha de trigo para untar
- ✓ Óleo para fritar

Recheio

- ✓ 4 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 2 xícaras (chá) de água
- ✓ 4 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- ✓ 1 lata de leite condensado

Em uma tigela, coloque a água morna, a gordura vegetal, a gema, a aguardente, o sal e mexa bem. Junte a farinha de trigo aos poucos, misturando sempre. Amasse até obter uma massa lisa. Cubra a tigela e deixe descansar por 15 minutos. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa e corte tiras. Enrole as tiras em canudos de metal. Deixe um pouco da borda livre para facilitar a retirada da massa. Frite os canudos no óleo quente até dourar, retire e escorra em papel absorvente. Deixe amornar e retire das forminhas. Para o recheio, leve ao fogo o açúcar e a água, mexendo de vez em quando, por 30 minutos, ou até ficar com consistência de mel. Junte o coco, o leite condensado e cozinhe por mais 15 minutos ou até encorpar. Retire, deixe esfriar e recheie os canudinhos.

Trufa diferente

Tempo: 1h (+2h de geladeira)

Rende: 15 unidades

Ingredientes

- ✓ 100g de chocolate picado
- ✓ 4 colheres (sopa) de requeijão
- ✓ 4 colheres (sopa) de bolacha maisena triturada



DOCINHOS

Docinho de batata-doce

Tempo: 40min

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 1kg de batata-doce
- ✓ 1/2 colher (chá) de sal
- ✓ 3 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 4 xícaras (chá) de castanha de caju torrada e moída
- ✓ Margarina para untar

Em uma panela, em fogo alto, coloque as batatas, o sal e cubra com água. Deixe cozinhar até as batatas ficarem macias. Descasque e amasse com um garfo. Em uma panela, em fogo baixo, coloque a batata amassada, o açúcar e 1/4 xícara (chá) de castanha de caju. Deixe cozinhar, mexendo sempre, até a mistura se desprender do fundo da panela. Transfira para uma travessa untada e deixe esfriar. Faça bolinhas, distribua sobre uma superfície untada e deixe secar. Passe as bolinhas na castanha restante e coloque em forminhas de papel.

- ✓ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 2 colheres (sopa) de amêndoas moídas

Derreta o chocolate em banho-maria e bata com o requeijão. Junte a bolacha, o açúcar e misture. Leve para gelar por 2 horas. Retire, enrole no formato de bolinhas e passe nas amêndoas moídas. Conserve na geladeira até servir.

Foto: Alfredo Franco - Produções Equipe Foodbook



Marzipã xadrez

Tempo: 1h (4 h de descanso)

Rende: 24 unidades

Ingredientes

- ✓ 250g de amêndoas sem pele moídas
- ✓ 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- ✓ 1 colher (chá) de essência de amêndoas
- ✓ 1 clara
- ✓ Corante alimentar marrom a gosto

Ante as amêndoas, o açúcar de confeiteiro, a essência e a clara. Amasse bem até obter uma mistura homogênea e lisa. Envolva em filme plástico e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa ao meio e adicione corante em uma das metades até atingir o tom desejado. Com um rolo, abra as duas massas e corte em quadradinhos. Junte 2 quadradinhos claros e 2 escuros, intercalando as cores, para formar o xadrez. Leve ao forno médio, por 15 minutos ou até secar. Sirva em seguida.

Cocadinha de forno

Tempo: 1h

Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ 4 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 4 ovos (claras e gemas separadas)
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 200g de coco ralado

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e as gemas em velocidade média até virar um

creme claro. Junte o leite condensado e o coco ralado. Acrescente as claras batidas em neve e misture delicadamente. Coloque forminhas de papel dentro de forminhas de empada e preencha com a cocada. Leve ao forno médio por 20 minutos ou até ficarem ligeiramente douradas.

Beijinho prático

Tempo: 1h

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 colheres (sopa) de maizena
- ✓ 1 vidro de leite de coco (200ml)
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 100 gramas de coco ralado
- ✓ 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- ✓ Margarina para untar
- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- ✓ 50 cravos-da-índia

Em um refratário alto, dissolva a maizena no leite de coco e junte o leite condensado, o coco ralado e a essência de baunilha. Leve ao microondas em potência alta por 9 minutos, mexendo a cada 3 minutos. Transfira para outro refratário e deixe esfriar. Enrole os beijinhos com as mãos untadas com margarina, passe pelo açúcar cristal e espete um cravo-da-índia em cima de cada um. Sirva.

Cajuzinho diferente

Tempo: 1h

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 pacote de bolacha maisena
- ✓ 200g de pasta de amendoim
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ Amendoim torrado sem pele para decorar

No liquidificador, triture a bolacha até virar uma farinha. Acrescente a pasta de amendoim, o leite condensado e misture bem. Deixe descansar por 30 minutos. Faça bolinhas com a massa e decore com o amendoim.

Amendoim doce

Tempo: 30 min

Rende: 8 porções

Ingredientes

- ✓ 500g de amendoim cru
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 1 xícara (chá) de água
- ✓ 1 colher (chá) de canela em pó
- ✓ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Em uma panela, coloque os ingredientes e misture bem. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até começar a caramelizar. Mexa sem parar, até apurar. Despeje em uma superfície seca e deixe esfriar.

Olho-de-sogra especial

Tempo: 40 min

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 200g de coco ralado
- ✓ 1 gema
- ✓ 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- ✓ 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 300g de ameixas-pretas sem caroço
- ✓ Açúcar cristal a gosto

Misture o coco ralado, a gema, a essência de baunilha, a margarina e o leite condensado. Deixe descansar por 30 minutos. Faça docinhos no formato de croquetes e cubra com os pedaços de ameixa. Passe no açúcar cristal e disponha em forminhas de papel.

Pastel de banana

Tempo: 50 min

Rende: 4 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 bananas-nanicas
- ✓ 1 colher (sopa) de margarina derretida
- ✓ 1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo
- ✓ 1/2 colher (chá) de canela em pó
- ✓ 8 folhas de massa para pastel
- ✓ Óleo para fritar



Bombom de maria-mole

Tempo: 2h (4 h de geladeira)

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor branca
- ✓ 1 xícara (chá) de água
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 2 colheres (sopa) de essência de coco
- ✓ Margarina e óleo para untar
- ✓ 500g de chocolate meio amargo picado

Dissolva a gelatina na água. Em uma batedeira, bata o açúcar, a gelatina e a essência de coco até obter uma mistura espessa. Transfira para uma assadeira untada com margarina, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos ou até ficar firme. Derreta o chocolate em banho-maria. Com uma faca untada com óleo, corte a maria-mole em quadradinhos. Mergulhe os quadradinhos no chocolate derretido, deixe escorrer o excesso e coloque sobre uma superfície forrada com papel-manteiga. Leve à geladeira por 15 minutos ou até ficar firme.

Corte as bananas em rodela. Em uma tigela, misture com a margarina, o açúcar e a canela. Divida esse recheio nas massas de pastel e feche com um garfo. Frite em óleo quente, escorra em papel absorvente e sirva.



Docinho colorido

Tempo: 45 min

Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 gema
- ✓ 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sobremesa) de margarina
- ✓ 1/4 caixa de gelatina na cor desejada
- ✓ Margarina para untar
- ✓ Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Leve ao fogo o leite condensado, a gema, a farinha de trigo e a margarina e mexa até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e misture a gelatina até dissolver. Passe para uma travessa untada, deixe esfriar, faça bolinhas e passe no açúcar.

Bombom dos deuses

Tempo: 2h (+2h para esfriar)

Rende: 80 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 latas de leite condensado
- ✓ 200g de ameixas pretas picadas
- ✓ 600g de chocolate meio amargo
- ✓ 300g de coco ralado em flocos

Coloque as latas de leite condensado em uma panela de pressão, cubra com água e tampe. Cozinhe por 40 minutos depois de co-

meçar a ferver. Retire da panela e deixe esfriar por 2 horas para abrir as latas. Coloque o doce em uma tigela e misture a ameixa, 250g de coco e reserve. Derreta o chocolate em banho-maria e deixe esfriar. Com o auxílio de duas colheres, dê o formato de bolinhas ao doce reservado e passe pelo chocolate derretido. Escorra bem com a ajuda de um garfo para sair o excesso de chocolate. Passe pelo coco ralado restante e deixe secar sobre papel-alumínio.

Bala de coco

Tempo: 1h30

Rende: 20 porções

Ingredientes

- ✓ 1 xícara (chá) de água
- ✓ 1 vidro de leite de coco (200ml)
- ✓ 1 kg de açúcar
- ✓ Margarina para untar

Misture a água, o leite de coco e o açúcar. Leve ao fogo baixo e deixe formar uma calda em ponto de bala dura. Sem mexer. Despeje a calda sobre uma superfície lisa untada e deixe esfriar. Passe a manteiga nas mãos, forme um rolo e puxe a massa do centro para as extremidades. Una as extremidades e repita o processo até a massa ficar com a cor pérola. Estique formando tiras compridas e, com uma tesoura, corte as balas de coco. Deixe esfriar e embale.

Docinho de coco com abacaxi

Tempo: 1h

Rende: 80 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 2 xícaras (chá) de abacaxi em calda escorrido
- ✓ 200g de coco ralado

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, por 40 minutos ou até dar o ponto de enrolar. Deixe esfriar, enrolle e coloque em forminhas de papel.

Bombom de marshmallow

Tempo: 1h30 (+1h de geladeira)

Rende: 100 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar
- ✓ 1/2 xícara (chá) de água
- ✓ 2 claras
- ✓ 1/2 envelope de gelatina sem sabor
- ✓ 5 colheres (sopa) de água
- ✓ 200g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria

Misture o açúcar a xícara (chá) de água e leve ao fogo. Deixe ferver até formar uma calda, sem mexer. Quando estiver grossa, despeje sobre as claras batidas em neve e continue batendo na batedeira por 10 minutos. Dissolva a gelatina sem sabor na água restante, adicione a mistura de claras e bata bem. Ferva o chocolate em molé de bombons e leve à geladeira para endurecer. Recheie os bombons com o creme, cubra com o chocolate meio amargo restante e leve à geladeira por 4 horas. Sirva gelado.

Pastel de goiabada

Tempo: 1h

Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 1/2 colher (chá) de gengibre ralado
- ✓ 8 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 1/2 colher (chá) de canela em pó
- ✓ 5 colheres (sopa) de água
- ✓ 1 gema
- ✓ 1 xícara (chá) de goiabada
- ✓ 3 colheres (sopa) de leite
- ✓ Margarina e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture o açúcar mascavo, o sal, o gengibre, a manteiga, a farinha e a canela. Abra a massa em uma superfície lisa, faça um buraco no meio e acrescente a água e a gema. Mexa até formar uma massa ho-



Camafeu

Tempo: 1h30

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 3 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 500g de nozes moídas
- ✓ 1 xícara (chá) de leite
- ✓ 5 gemas
- ✓ 500g de açúcar de confeiteiro
- ✓ 1/2 xícara (chá) de leite
- ✓ 1 colher (chá) de manteiga
- ✓ Nozes para decorar

Leve o açúcar, as nozes moídas, o leite e as gemas ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Coloque em um prato e deixe esfriar. Faça os docinhos no formato de rolinhos e reserve. Leve o açúcar de confeiteiro, o leite e a manteiga ao fogo, em banho-maria, e mexa até ficar mole. Banhe os docinhos nessa mistura e coloque para secar em papel-alumínio. Decore com as nozes.

mogínea, sem sovar. Cubra com um pano e reserve. Em uma panela, junte a goiabada, o leite e leve ao fogo até engrossar. Abra a massa e corte em rodélias. Coloque 1/2 colher (sopa) de recheio, dobre, feche as laterais com um garfo e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos.



Fondant de coco

Tempo: 2h

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 3 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- ✓ 1 e 1/3 xícara (chá) de açúcar
- ✓ 4 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 5 ovos
- ✓ 2 gemas
- ✓ 2 1/2 xícara (chá) de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- ✓ Corante alimentar a gosto
- ✓ Margarina e óleo de milho para untar

Misture todos os ingredientes (menos o fondant e o corante) e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Transfira a massa para uma travessa untada e deixe esfriar. Molde rolinhos, distribua sobre uma superfície forrada com papel alumínio e deixe secar. Derreta o fondant em banho-maria e, conforme as instruções da embalagem, com a ajuda de um garfo, mergulhe os docinhos no fondant, cobrindo-os. Deixe escorrer o excesso e coloque sobre uma superfície untada com óleo de milho até ficar firme. Coloque em forminhas de papel, adicione o corante ao fondant restante e decore os docinhos.

Cenourinha

Tempo: 1h

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 2 latas de açúcar (use a lata de leite condensado vazia para medir)

- ✓ 2 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 1 lata de coco ralado (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- ✓ 1 lata de cenoura ralada (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- ✓ Margarina para untar
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar cristal alaranjado

Em uma panela, coloque o leite condensado, o açúcar, a margarina, o coco ralado e a cenoura ralada. Cozinhe em fogo baixo por 40 minutos, mexendo até desgrudar da panela. Despeje sobre um prato untado, espere esfriar e faça cenourinhas. Passe pelo açúcar cristal e decore com papel crepom verde, imitando folhinhas de cenoura.

Brigadeiro branco

Tempo: 1h

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de chocolate granulado branco
- ✓ 2 latas de leite condensado
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 1 gema
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de leite

Reserve o chocolate granulado e misture o leite condensado, o creme de leite, a gema, a farinha de trigo e a farinha de leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma tigela e deixe esfriar. Faça bolinhas, passe pelo chocolate granulado e distribua em forminhas de papel.

Bombom de leite condensado

Tempo: 1h

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 300g de chocolate meio amargo picado
- ✓ 2 latas de leite condensado
- ✓ 4 gemas
- ✓ 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

- ✓ 1 colher (chá) de manteiga
- Derreta o chocolate em banho-maria e reserve. Leve ao fogo os ingredientes restantes, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Coloque em um prato para esfriar. Faça bolinhas e banhe no chocolate derretido. Deixe secar e sirva.

Docinho de morango

Tempo: 1h30 (+4h de descanso)

Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✓ 300g de coco ralado
- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar
- ✓ 1 caixa de gelatina sabor morango
- ✓ 5 ovos
- ✓ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ✓ 1 xícara (chá) de água
- ✓ Corante vegetal vermelho a gosto
- ✓ Margarina para untar
- ✓ Leve o coco, 1 xícara (chá) de açúcar, a gelatina e os ovos ao fogo, mexendo até soltar do fundo da panela. Coloque em uma travessa, deixe esfriar, faça bolinhas e reserve. Leve o açúcar restante, a água e o corante ao fogo e deixe ferver por 10 minutos ou até atingir ponto de fio e, banhe os docinhos e coloque em uma superfície untada. Espere secar e coloque em forminhas de alumínio.

Minisonho

Tempo: 1h

Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✓ 30g de fermento biológico fresco
- ✓ 4 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 3 gemas
- ✓ 1/2 xícara (chá) de margarina
- ✓ 1 xícara (chá) de leite morno
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ Óleo para fritar
- ✓ Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- ✓ Recheio
- ✓ 1/2 litro de leite



Docinho de queijo

Tempo: 30min

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado
- ✓ 3 gemas
- ✓ Margarina para untar
- ✓ 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado colorido

Em uma panela, em fogo médio, misture o leite condensado, o queijo ralado e as gemas e cozinhe até a mistura se desprender do fundo da panela. Transfira para uma travessa untada e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe no açúcar. Coloque em forminhas de papel e sirva.

- ✓ 3 colheres (sopa) de maizena
- ✓ 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ✓ 3 gotas de essência de baunilha
- ✓ 2 gemas

Dissolva o fermento no açúcar, junte as gemas, a margarina, o leite e o sal. Misture a farinha de trigo, sovando até desgrudar das mãos. Faça bolinhas e deixe crescer até dobrar de tamanho. Frite em óleo morno. Para o recheio, misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo até formar um creme liso. Deixe esfriar, recheie, polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.



Esfirra de calabresa

Tempo: 1h

Rende: 70 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de sal
- ✓ 100g de fermento biológico
- ✓ 1 xícara (chá) de óleo
- ✓ 2 xícaras (chá) de água morna
- ✓ 1kg de farinha de trigo
- ✓ 1 gema batida para pincelar
- ✓ Farinha de trigo para polvilhar

- Recheio
- ✓ 500g de calabresa sem pele picada
- ✓ 2 cebolas picadas
- ✓ Orégano e cheiro-verde a gosto

Junte o açúcar, o sal, o fermento e misture até ficar homogêneo. Adicione o óleo e a água, misture e acrescente a farinha até soltar das mãos. Sove a massa e coloque sobre uma superfície enfarinhada e deixe crescer por 20 minutos. Para o recheio, junte a calabresa, a cebola e tempere com o orégano e cheiro-verde. Abra as esfirras e coloque um pouco de recheio. Feche e disponha em uma assadeira com a parte fechada virada para baixo. Pincele com a gema e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos.

Pastel de milho assado

Tempo: 1h30 (+30min de descanso)

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 copo de requeijão cremoso (250g)
- ✓ 2 xícaras (chá) de manteiga

- ✓ 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 2 gemas para pincelar
- ✓ Sal a gosto

✓ Farinha de trigo para polvilhar

Recheio

- ✓ 2 colheres (sopa) de azeite
- ✓ 100g de bacon picado
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 2 latas de milho verde
- ✓ 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- ✓ 4 colheres (sopa) de maionese
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes da massa até ficar homogênea. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Para o recheio, frite no azeite o bacon e a cebola até dourar. Bata o milho no liquidificador e acrescente o leite, a maionese e junte com a mistura da panela. Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte o queijo e deixe esfriar. Abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada e corte em círculos com um cortador ou com a boca de um copo. No centro de cada massa, coloque 1 colher (sobremesa) de recheio. Feche apertando bem e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.

Folhado de palmito

Tempo: 1h

Rende: 12 unidades

Ingredientes

- ✓ 500g de massa folhada (comprada pronta)
- ✓ 1 gema para pincelar
- ✓ 50g de queijo parmesão ralado

Recheio

- ✓ 2 colheres (sopa) de azeite
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 1 tomate picado
- ✓ 1 lata de palmito picado
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- ✓ 2 colheres (sopa) de salsa picada

- ✓ 1/2 xícara (chá) de água
- ✓ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Para o recheio, coloque o azeite em uma panela. Junte a cebola, o tomate, o palmito, tempere com o sal e a pimenta a gosto e refogue por 5 minutos. Misture a azeitona, a salsa e refogue por mais 5 minutos. Acrescente a água, deixe ferver e adicione a farinha de trigo, mexendo sempre para não empelotar. Retire do fogo e deixe esfriar. Corte a massa em quadrados, coloque 1 colher (sobremesa) de recheio no centro e feche formando um triângulo. Coloque numa assadeira, pincele com a gema, polvilhe o parmesão e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente.

Bolinha de queijo assada

Tempo: 1h

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 colheres (sopa) de água
- ✓ 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 500g de maionese
- ✓ 2 gemas
- ✓ 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes, menos as gemas e 4 colheres (sopa) do parmesão. Modele as bolinhas e coloque em uma assadeira. Pincele com as gemas batidas, polvilhe o parmesão reservado e asse por 20 minutos.

Barquete

Tempo: 1h30

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 1kg de farinha de trigo
- ✓ 500g de gordura vegetal
- ✓ 300ml de refrigerante de limão
- ✓ 1 colher (chá) de sal

Recheio

- ✓ 1/2kg de batata cozida cortada em cubos
- ✓ 2 latas de seleta de legumes
- ✓ 200g de azeitona sem caroço picada
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 2 colheres (sopa) de salsa picada



Aperitivo de queijo

Tempo: 30min

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 5 colheres (sopa) de óleo de milho
- ✓ 1 colher (café) de sal
- ✓ 1/2 colher (café) de pimenta-do-reino
- ✓ 1 xícara (chá) de água fria
- ✓ 1 gema
- ✓ 1 colher (sopa) de leite

Em uma tigela, misture o queijo, a farinha, o óleo, o sal e a pimenta. Adicione a água aos poucos, mexendo sempre, até formar uma massa suave. Usando um rolo de macarrão, abra a massa, corte em tiras e torça cada uma delas. Em uma tigela, bata a gema e o leite. Coloque as tiras torcidas em uma assadeira, pincele com a mistura de gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva quente ou frio.

- ✓ 500g de maionese
- ✓ 200g de salame picado

Misture a farinha de trigo, a gordura vegetal, o refrigerante, o sal e amasse bem. Forne forminhas de barquetes, fure com um garfo e coloque em uma assadeira. Leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar e reserve. Para fazer o recheio, misture a batata, a seleta de legumes escorrida e os demais ingredientes. Recheie as barquetes. Sirva em seguida.



Carolina salgada

- Tempo: 1h
Rende: 20 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 2 xícaras (chá) de água
 - ✓ 1 colher (sopa) de margarina
 - ✓ 1 colher (café) de sal
 - ✓ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ✓ 3 gemas
 - ✓ 1 caixa de requeijão tipo catupiry (410g)
 - ✓ Orégano a gosto
- Leve ao fogo a água, a margarina e o sal. Deixe ferver e junte a farinha de uma só vez, movendo rapidamente até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e junte as gemas uma a uma. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e faça pequenas carolinhas em uma forma forrada com papel-manteiga. Leve ao forno por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, corte ao meio e recheie com o catupiry e o orégano a gosto.

Croquete de queijo

- Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 1/2 litro de leite
 - ✓ 1 envelope de creme de queijo (comprado pronto)
 - ✓ 1 cubo de caldo de galinha
 - ✓ 1 colher (sopa) de margarina
 - ✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ✓ 300g de queijo provolone cortado em pedacinhos

- ✓ 1 ovo
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- ✓ Óleo para fritar

Em uma panela, leve ao fogo o leite, o creme de queijo, o caldo de galinha e a margarina até ferver. Junte a farinha e mexa até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Sove a massa e faça croquetes. Recheie com o queijo, passe no ovo, na farinha de rosca e frite em óleo quente. Escorra em papel absorvente e sirva.

Croquete de carne

- Tempo: 1h
Rende: 20 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 2 colheres (sopa) de azeite
 - ✓ 1/2kg de carne moída
 - ✓ Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
 - ✓ 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
 - ✓ 1 colher (sopa) de cebola ralada
 - ✓ 1 colher (café) de molho inglês (comprado pronto)
 - ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
 - ✓ 1 colher (sopa) de margarina
 - ✓ 2 ovos
 - ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
 - ✓ 2 ovos batidos para empanar
 - ✓ Óleo para fritar

Em uma panela, coloque o azeite, a carne e refogue por 5 minutos. Junte o sal, a pimenta, a noz-moscada, o cheiro-verde, a cebola e o molho inglês. Acrescente a farinha de trigo, a margarina, os ovos e misture até ficar cremoso. Desligue o fogo, deixe esfriar e faça os croquetes. Passe na farinha de rosca, nos ovos batidos e na farinha de rosca novamente. Frite em óleo bem quente.

Bolinha de mandioca

- Tempo: 1h30
Rende: 30 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 1kg de mandioca cozida e espremida

- ✓ 1 lata de patê de presunto (comprado pronto)
- ✓ 1 colher (sopa) de salsa picada
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 2 ovos
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- ✓ Óleo para fritar

Em uma tigela, misture a mandioca, o patê, a salsa, o sal e a pimenta até ficar homogêneo. Faça bolinhas com essa massa, passe nos ovos batidos, na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar por igual. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Rolinho verde

- Tempo: 20min (+1h de geladeira)
Rende: 30 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 1 pacote de pão de forma sem casca
 - ✓ 1 xícara (chá) de espinafre cozido
 - ✓ 1 xícara (chá) de malonense
 - ✓ 1 cebola ralada
 - ✓ 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes
 - ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Sobre um plástico, distribua as fatias de pão, uma ao lado da outra, e cubra com filme plástico. Passe o rolo de macarrão. Bata os demais ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Retire as fatias de pão do plástico, passe uma camada de pasta verde e enrole como um rocambole, apertando para ficar bem firme. Corte em fatias e embrulhe em papel celofane, enrolando as pontas como um bombom. Leve à geladeira por 1 hora.

Rissolo de queijo

- Tempo: 1h
Rende: 40 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 3 xícaras (chá) de leite
 - ✓ 1 colher (sopa) de margarina
 - ✓ 1 colher (chá) de sal
 - ✓ 1 cubo de caldo de galinha
 - ✓ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - ✓ 300g de queijo mussarela ralado



Pastelzinho

- Tempo: 1h (+15min de descanso)
Rende: 20 unidades
- Ingredientes**
- ✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ✓ Sal a gosto
 - ✓ 1 colher (chá) de fermento em pó
 - ✓ 2 colheres (sopa) de óleo
 - ✓ 1 ovo
 - ✓ 3/4 xícara (chá) de água gelada
 - ✓ 1 colher (sopa) de aguardente
 - ✓ Óleo para fritar
- Recheio
- ✓ 300g de queijo branco picado
- Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes da massa (se necessário, acrescente mais farinha) e deixe descansar por 15 minutos. Abra com um rolo, corte em círculos, coloque o queijo e feche, apertando bem as bordas. Frite em óleo quente, dourando por igual. Escorra em papel absorvente.

- ✓ 1 ovo ligeiramente batido
- ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- ✓ Óleo para fritar

Em uma panela, coloque o leite, a margarina, o sal e o caldo de galinha. Leve ao fogo até ferver e junte a farinha de trigo de uma só vez, cozinhando até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Amasse bem e abra a massa com um rolo. Corte círculos e recheie com a mussarela. Feche bem, passe no ovo, na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.



Quibe econômico

- Tempo: 1h
Rende: 50 unidades
Ingredientes
- ✓ 500g de trigo para quibe
 - ✓ 500g de carne moída
 - ✓ 2 ovos
 - ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - ✓ 1 xícara (chá) de hortelã picada
 - ✓ Óleo para fritar
 - ✓ Limão para acompanhar

Deixe o trigo de molho em água por 10 minutos, esprema bem para retirar a água e misture aos demais ingredientes. Modele os quibes e frite em óleo quente. Sirva acompanhado de limão.

Rissolo de frango com catupiry

- Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
Ingredientes
- ✓ 1 receita de massa de rissole de queijo (veja receita na página 13)
 - ✓ 1 cebola picada
 - ✓ 1 tomate picado
 - ✓ 3 colheres (sopa) de azeite
 - ✓ 1 peito de frango cozido e desfiado
 - ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto

- ✓ 1 colher (sopa) de salsa picada
- ✓ 1 caixa de requeijão tipo catupiry (410g)
- ✓ 2 ovos batidos
- ✓ Farinha de rosca para empanar
- ✓ Óleo para fritar

Prepare a massa de acordo com as instruções da receita de rissole de queijo e reserve. Refogue a cebola e o tomate no azeite até que estejam macios. Junte o frango, o sal e a pimenta-do-reino a gosto e refogue por mais 5 minutos. Misture a salsa e deixe esfriar. Junte o catupiry e misture bem. Recheie os círculos de massa e feche formando os rissoles. Passe nos ovos batidos, na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

Coxinha de salame

- Tempo: 1h
Rende: 40 unidades
Ingredientes
- ✓ 1 litro de leite
 - ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
 - ✓ 2 colheres (sopa) de salsa picada
 - ✓ Sal a gosto
 - ✓ 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - ✓ 200g de salame picado
 - ✓ 200g de queijo prato ralado
 - ✓ 2 ovos batidos
 - ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca
 - ✓ Óleo para fritar

Leve o leite, a manteiga, a salsa e o sal a gosto ao fogo e deixe ferver. Acrescente a farinha de trigo, mexendo rápido para não empelotar. Retire do fogo, adicione o salame, o queijo e misture bem. Enrole a massa no formato de coxinhas, passe no ovo e na farinha de mandioca. Frite em óleo quente até dourar por igual. Retire e seque em papel absorvente. Sirva em seguida.

Crespinho de queijo

- Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
Ingredientes
- ✓ 200g de queijo prato ralado

- ✓ 200g de queijo parmesão ralado
- ✓ 3 claras batidas em neve
- ✓ 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 200g de macarrão cabelo-de-anjo cru
- ✓ Óleo para fritar

Misture os queijos, as claras em neve e a farinha de trigo. Quebre o macarrão com os dedos para ficar bem triturado. Faça bolinhas com a massa e passe no macarrão. Frite em óleo bem quente.

Rolinho de queijo

- Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
Ingredientes
- ✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ✓ 3 ovos (claras e gemas separadas)
 - ✓ 2 colheres (sopa) de manteiga
 - ✓ 300g de queijo parmesão ralado
- Em uma tigela, misture a farinha de trigo, as gemas, a manteiga e 100g de queijo parmesão ralado até formar uma mistura homogênea. Com as mãos, faça rolinhos de massa, passe nas claras, no queijo ralado restante e coloque em uma assadeira. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Retire e sirva em seguida.

Bolinha de atum

- Tempo: 1 hora
Rende: 20 unidades
Ingredientes
- ✓ 1 lata de atum escorrido
 - ✓ 1 ovo batido
 - ✓ 1/4 de xícara (chá) de farinha de rosca
 - ✓ 2 colheres (sopa) de maionese
 - ✓ 1 colher (sopa) de picles picado
 - ✓ 1 colher (café) de molho inglês (comprado pronto)
 - ✓ Óleo para fritar

Amasse o atum em uma tigela. Junte o ovo, a farinha de rosca, a maionese, o picles, o molho inglês e misture bem. Faça bolinhas com a massa e frite em óleo quente até dourar por igual. Seque em papel absorvente.



Rissolo de carne

- Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
Ingredientes
- ✓ 3 xícaras (chá) de leite
 - ✓ 1 colher (sopa) de margarina
 - ✓ 1 colher (chá) de sal
 - ✓ 1 cubo de caldo de galinha
 - ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Recheio
- ✓ 1 cebola picada
 - ✓ 1 dente de alho picado
 - ✓ 3 colheres (sopa) de azeite
 - ✓ 1/2kg de carne moída
 - ✓ 1 cubo de caldo de carne
 - ✓ 100g de azeitonas picadas
 - ✓ 1 colher (sopa) de salsa picada
 - ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
 - ✓ 1 ovo ligeiramente batido
 - ✓ 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
 - ✓ Óleo para fritar
 - ✓ Limão para acompanhar

Em uma panela, coloque o leite, a margarina, o sal e o caldo de galinha. Leve ao fogo até ferver e junte a farinha de trigo de uma só vez, cozinando até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Amasse bem e abra a massa com um rolo. Corte círculos. Reserve. Refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente a carne, o caldo de carne e refogue bem. Junte as azeitonas e a salsa picada. Deixe refogar por mais 5 minutos, junte a farinha de trigo e misture bem. Espere esfriar e recheie a massa. Feche, passe no ovo, na farinha de rosca e frite em óleo bem quente. Sirva acompanhado de limão.



Empada de frango

Tempo: 2h

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 1kg de farinha de trigo
- ✓ 1/2kg de gordura vegetal
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 5 ovos

Recheio

- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 2 tomates picados
- ✓ 3 colheres (sopa) de azeite
- ✓ 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 2 colheres (sopa) de salsa picada
- ✓ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 2 colheres (chá) de leite
- ✓ 2 ovos para pincelar

Para o recheio, refogue a cebola e o tomate no azeite por 10 minutos. Junte o frango e refogue por mais 5 minutos. Tempere com o sal e a pimenta, adicione a salsa e misture bem. Acrescente a farinha dissolvida no leite e cozinhe até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Em uma tigela, coloque todos os ingredientes da massa e misture bem. Sove a: até não grudar mais nas mãos. Forre forminhas de empada e recheio. Cubra com 1 círculo de massa e pincel com os ovos. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Canapé de milho

Tempo: 1h30

Rende: 50 unidades

Ingredientes

- ✓ 1 lata de milho verde com a água
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 1 cubo de caldo de galinha
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 1 pacote de pão de forma torrado em quadrados
- ✓ Folhas de salsa para decorar

Reserve a água do milho e leve a manteiga, o milho e a cebola ao fogo. Deixe fritar por 5 minutos. Reserve 2 colheres (sopa) do refogado e bata o restante no liquidificador com a água do milho, o caldo de galinha, a farinha, o sal e a pimenta a gosto até ficar homogêneo. Leve a mistura ao fogo junto com o milho reservado, mexendo até engrossar. Junte o creme de leite e deixe ferver por 5 minutos. Coloque 1 colher (chá) em cima de cada torradinha, decore com 1 folhinha de salsa e sirva.

Bolinho de bacalhau

Tempo: 30min

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 300g de bacalhau dessalgado e desfiado
- ✓ 3 xícaras (chá) de batatas cozidas e espremidas
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- ✓ Óleo para fritar

Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes. Com uma colher (sopa), pegue porções da massa, frite em óleo quente até dourar e escorra em papel absorvente.

Ninhos de polenta

Tempo: 2h

Rende: 10 porções

Ingredientes

- ✓ 6 xícaras (chá) de água
- ✓ 2 colheres (sopa) de sal
- ✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- ✓ 1/4 xícara (chá) de margarina
- ✓ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 2 xícaras (chá) de leite fervente
- ✓ 50g de queijo parmesão ralado
- ✓ 100g de queijo mussarela picado
- ✓ 2 claras
- ✓ Margarina para untar
- ✓ Torradinhas para servir

Em uma panela, ferva a água e 1 colher (sopa) de sal. Acrescente, pouco a pouco, o fubá, mexendo para não empelotar. Cozinhe por 45 minutos ou até desgrudar das laterais, mexendo sempre. Despeje em uma assadeira, deixe esfriar e reserve. Em uma panela, derreta a margarina, acrescente a farinha e mexa até dourar ligeiramente. Acrescente o leite e o sal restante. Cozinhe por 5 minutos e junte o queijo parmesão, a mussarela e as claras ligeiramente batidas, mexendo até formar um creme uniforme. Corte a polenta em quadradinhos e faça buracos no centro de cada um com uma colher. Unte uma assadeira e disponha os quadradinhos. Despeje o creme de queijo no centro de cada um e leve ao forno, preaquecido, até dourar levemente. Coloque sobre as torradinhas e sirva.

Pão de queijo

Tempo: 1h

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 500ml de leite
- ✓ 3 colheres (sopa) de banha de porco
- ✓ 1 colher (sopa) rasa de sal
- ✓ 6 xícaras (chá) de polvilho doce
- ✓ 3 ovos
- ✓ 150g de queijo parmesão ralado

Coloque em uma panela o leite, a banha, o sal e leve ao fogo até que ferva. Em uma tigela, coloque o polvilho e jogue o leite fervendo por cima. Mexa bem até virar uma bola. Deixe esfriar, coloque os ovos e o queijo e amasse bem. Faça bolinhas e leve para assar por 35 minutos ou até que fiquem douradas.

Escreva para nós!!!

Queremos
conhecer você
melhor!
Mande sua
carta junto com
esse cupom

Nome: ANILSON P. PEREIRA
Endereço: RUA ANAPOLINA 458
Bairro: VILA PARY CEP: 00000-000
Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: () _____
Data de Nascimento: ____/____/____ Sexo: ☐ F ☐ M



Cubinho de queijo

Tempo: 1h (+1h geladeira)

Rende: 15 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de **queijo prato** em cubos
- ✓ 1 xícara (chá) de **maionese**
- ✓ 1 colher (chá) de **molho de soja** (shoyu)
- ✓ 1 colher (chá) de **Fondor®**
- ✓ 1 xícara (chá) de **castanha de caju** triturada

Espele os cubos de **queijo prato** em palitos e reserve. Misture a **maionese**, o **molho de soja** e o **Fondor®**. Mergulhe os palitinhos nessa mistura até cobrir bem e passe na **castanha de caju**. Leve à geladeira por 1 hora. Retire e sirva em seguida.



Foto: Marcelo Bregina. Produção: Denise Costa/Celina. Ilustração: Sheila Farias Cavalcanti

(comprada pronta)

- ✓ 500g de **mortadela** cortada em tiras
- ✓ 2 **gemas** para pincelar

Abra a massa, corte em retângulos e coloque uma tira de **mortadela** no centro de cada um. Enrole como um rocambole, coloque em uma assadeira e pincele a gema. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire e sirva.

Croquete fácil

Tempo: 40min

Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de **leite**
- ✓ 1 envelope de **creme de galinha**
- ✓ 1 colher (sopa) de **manteiga**
- ✓ **Sal e pimenta-do-reino** a gosto
- ✓ 1 colher (sopa) de **salsa** picada
- ✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- ✓ 2 **ovos** (claras e gemas separadas)
- ✓ 1 xícara (chá) de **farinha de rosca**
- ✓ **Óleo** para fritar

Em uma panela, coloque o **leite**, o **creme de galinha**, a **manteiga**, o **sal**, a **pimenta**, a **salsa**, misture bem e deixe ferver. Acrescente a **farinha de trigo** e mexa até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, acrescente as **gemas**, misture bem e espere esfriar um pouco.

Faça os croquetes, passe nas **claras** batidas em **neve**, na **farinha de rosca** e frite em **óleo quente** até dourar. Retire do fogo, escorra em papel absorvente e sirva em seguida.



Rolinho de mortadela

Tempo: 1h

Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✓ 500g de **massa para pastel**



▶ Você comprou esta revista para preparar alguma receita para uma data especial? Qual data?

▶ Você costuma colecionar revistas ou livros de receitas?
() Não () Sim

▶ Qual receita você gostaria de ver publicada nas próximas edições dessa revista?